(E) Manual de instrucciones

(GB) Instruction manual

(F) Notice d'Instructions

(DE) Bedienungsanleitung

DOMUS-604 C

CE

mepamsa

Manual de instrucciones

ESPANOL

Índice……pag. 01

Instruction manual

ENGLISH

Table of contents..……pag. 17

Notice d'Instructions

FRANCAIS

Tables des matières…...……...pag. 33

Bedienungsanleitung

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis…….pag. 49

D

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

E

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Índice

- Consejos para el correcto uso 3
- Utilización del horno 4
- Panel de mandos 5
- Funciones que pueden seleccionarse por medio del conmutador 6
- Uso del grill 7
- Accesorios del horno 8
- Posición correcta de la parrilla porta-alimentos 9
- Limpieza y mantenimiento del horno 10
- Sustitución de las lámparas 11
- Desmontaje de la puerta del horno 11
- Instrucciones para el instalador 12
- Conexionado eléctrico 14
- Sustitución del cable de alimentación 15
- Datos técnicos 16

Aparato que cumple con las directivas CEE

Empleo del horno

Consejos para el correcto uso

Antes del primer uso, es preciso hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura durante 40 minutos. Después de esto, el horno está listo para el normal uso.

Para hornear correctamente, es aconsejable no introducir nunca los alimentos en el horno frío, sino esperar que el mismo haya alcanzado la temperatura elegida.

No emplee nunca la grasera como bandeja para asar. Esta sirve para recoger los jugos y las grasas que normalmente se derriten cuando se emplea la parrilla del horno o se cuece la carne en la parrilla. En este caso, aconsejamos verter agua en la grasera para evitar malos olores y humos.

Se desaconseja apoyar la grasera en el fondo del horno, para no dañar su esmalte.

No recubra nunca las paredes del horno con hojas de aluminio, especialmente la parte inferior de la cámara de cocción.

Las eventuales reparaciones tienen que realizarse por personal especializado y provisto de la acreditación correspondiente.

Sírvanse ponerse al habla con nuestro centro de asistencia más próximo y pedir sólo repuestos originales.

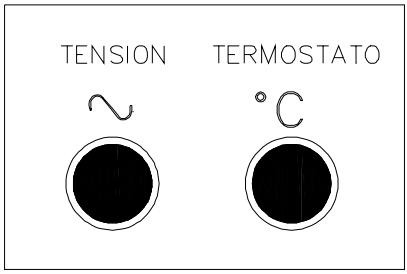
Limpiar el horno cada vez que se utilice para quitar más fácilmente la suciedad.

Hay que limpiar las paredes autolimpiantes con agua y jabón (véanse las instrucciones para la limpieza).

¡AVISO! MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

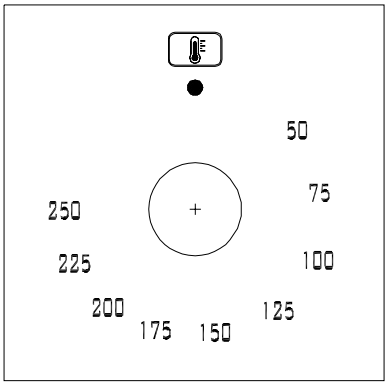
Alumbrado interior y lámparas piloto

La lámpara piloto junto al símbolo (∿) señala que el horno está en disposición de servicio. La lámpara piloto del termostato que lleva el símbolo (°C) indica que las resistencias están calentando. La misma se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura planteada y se vuelve a encender cada vez que el horno vuelve a la fase de calentamiento. Accionando el conmutador en cualquier posición se enciende el alumbrado interior.



Termostato

El termostato permite seleccionar la temperatura adecuada para el tipo de cocción elegida, manteniéndola estable durante todo el tiempo de cocción. Seleccione la temperatura deseada girando el botón – mando en sentido horario y colocando el índice de referencia en el número correspondiente. La temperatura máxima es igual a 250°C. Accionando el termostato se enciende la lámpara piloto amarilla, que indica que el horno está calentando. La misma se apaga cuando se alcanza la temperatura planteada y vuelve a encenderse cada vez que el horno vuelve a la fase de calentamiento.



Programador/Fin cocción 120 minutos

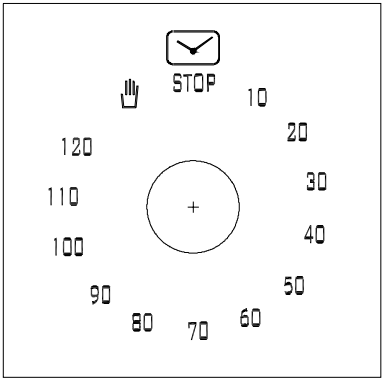
Su misión es interrumpir la función del horno una vez transcurrido el tiempo programado.

1) FUNCIONAMENTO

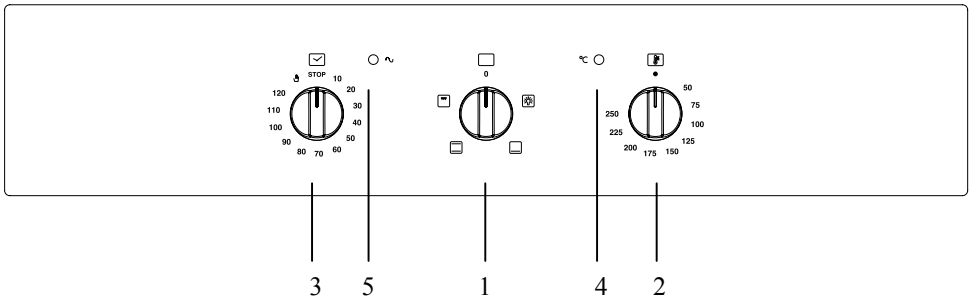
Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando del «timer» en sentido horario hasta que indique el tiempo de cocción deseado (máx 120 minutos). Una vez transcurrido el mencionado periodo, el mando del timer alcanzará la posición «0», y avisará mediante su señal acústica interrumpiéndo automáticamente la cocción.

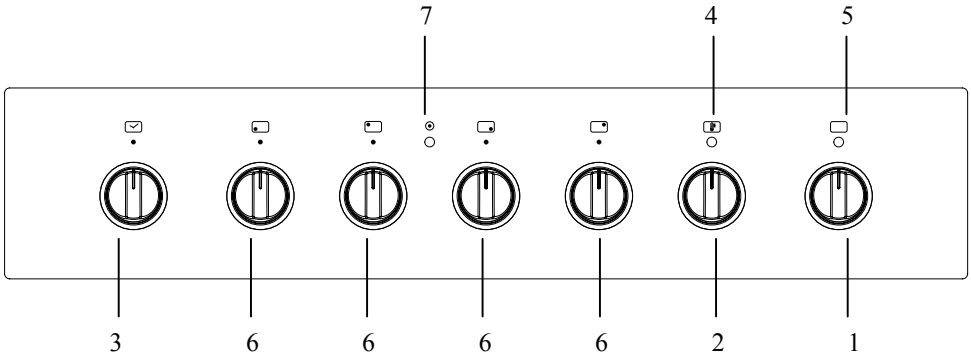
2) UTILIZACIÓN MANUAL

Si el tiempo de cocinado es superior de las 2 horas, o bien si Vd. quiere usar el horno sin programarlo, situe el mando en la posición ✋ y este funcionará de modo manual (sin auxilio del timer).



Panel de mandos





1- Conmutador
2- Termostato
3- Final cocción 120’
4- Piloto calentamiento
5- Piloto funcionamiento
6- Mando placa de cocción
7- Piloto de conexión cocina eléctrica

Conmutador

El conmutador sirve para seleccionar el modo de funcionamiento del horno en relación con el tipo de cocción a realizar. En cualquier posición (excepto en el 0) se enciende el alumbrado interior del horno.

Funciones que pueden seleccionarse por medio del conmutador

Luz horno

Resistencia inferior
Conecta la resistencia inferior (solera). Por consiguiente, el calor sube desde abajo hacia arriba. Resulta ideal para acabar la cocción de alimentos que ya están cocinados en la parte de arriba, pero siguen estando crudos en la parte de abajo y en su interior.

Resistencia superior + resistencia inferior
El calentamiento se logra ya sea desde la parte superior (resistencia bóveda) como desde abajo (resistencia solera). Esta es la función de cocción tradicional.

Grill
Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada.

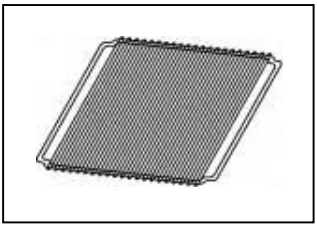
Uso del grill

Consejos útiles

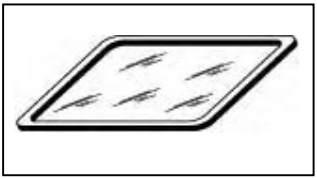
Por medio del grill pueden cocinarse todo tipo de carnes, brochetas, pescados y verduras.
Las carnes rojas cortadas en tiras delgadas y los pescados llanos o en lonchas tienen que asarse muy rápidamente y lo más cerca posible al grill. Las carnes blancas, los pescados gruesos y las verduras hay que mantenerlos más alejados del grill; en estos casos la duración del asado será algo más larga.
Retire la carne del congelador unas horas antes de asarla. Se aconseja depositar la carne sobre hojas de papel absorbente: resultará más sabrosa y no se correrá el riesgo de una descongelación incompleta en su interior.
Condimentar la carne con pimienta o especias antes de asarla, pero salarla sólo después de la cocción, porque de otra manera resultará menos jugosa.
Unte todos los alimentos con un poco de aceite, a ser posible con un pincel ancho y chato. No pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni aún cuando haya que darles la vuelta, porque su jugo se evaporaría y la parrillada resultaría seca.

IMPORTANTE: antes de empezar la cocción, la parrilla tiene que estar muy caliente.

Accesorios del horno



Parilla porta - alimentos (accesorio opcional) Se emplea como soporte para los moldes de pastelería, los platos a gratinar, la bandeja para pastelería y las carnes a asar a la parrilla.



Bandeja - Grasera
Se emplea por lo general para recoger los jugos de las parrilladas (hay que retirarla del horno en caso de que no se utilice).

Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

Estas tablas son aproximadas; puesto que depende del gusto y de la experiencia de quien utiliza el horno, y también sobre todo de que los alimentos a cocer sean frescos o no y de la calidad de los mismos.

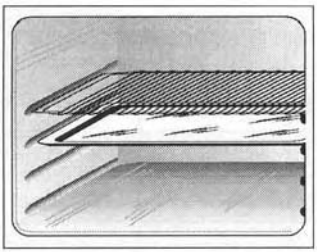
REGULACIONES PERSONALES

TIPOS DE ALIMENTOS	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.
• Pan y galletas				
Pizza	220	20/30		
Pan de sandwich o cocido en molde	190/200	45/60		
Panecillos y sandwich	150/160	20/25		
Pan blanco	175/210	25/40		
Galletas (sablés 2a o 3a guía horno)	125/140	20/30		
• Tartas y pastelería variada				
Tarta de bizcocho	160	40/45		
Tarta milhojas	190	25/35		
Tarta de chocolate	175	25/35		
Tarta de frutas	120/140	50/70		
Rollitos	190/200	12/18		
Lionesas	180	15/20		
Vol-au-vent	175	20		
Bizcochos de hojaldre	180	20		
Bollos de pastaflora	180	20		
Biscochuelo	125	20/25		
Suflés	180/200	20		
Merengues	120/125	25/35		

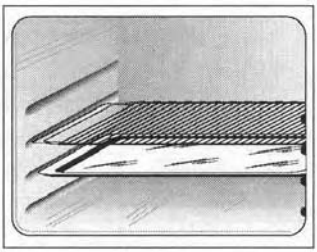
REGULACIONES PERSONALES

TIPOS DE ALIMENTOS	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.
• Carnes de animales domésticos				
Carne de vaca estofada (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210		
Ternera asada (de 1/1,5 kg)	150/160	120/150		
Guiso de carne picada (de 1/1,5 kg)	180/190	90/120		
Cordero (pierna o espaldilla)	150/160	60/90		
Cabrito (pierna o espaldilla)	150/160	45/60		
Cerdo (lomo o jamón)	175	45/60		
• Caza				
Liebre asada	150/160	60/90		
Faisán tierno asado	150/160	60/90		
Perdices	150/160	45/60		
Gamuza, gamo, ciervo asado	150/160	90/120		
• Pollo				
Pollo o capón	170	90/120		
Pichón asado	150/160	80/100		
Pavo	150	90/120		
Ganso	160	150/180		
Pato	175	180/200		
• Pescado				
Pescados en general	200	15/20		
• Varios				
Gulasch (estofado 1/1,5 kg)	180/190	60/75		

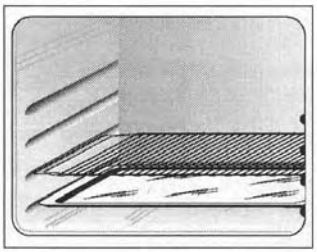
Posición correcta de la parrilla porta-alimentos (en relación con el grill)



Bistecs delgados o poco hechos: posición más alta posible



Carne en gruesas piezas poco hecha: posición mediana



Carne en gruesas piezas muy hecha: posición baja

Limpieza y mantenimiento del horno

Importante

Antes de realizar el mantenimiento del horno, hay que desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente o cortar el suministro de corriente en la línea de alimentación por medio del interruptor general de la instalación eléctrica.

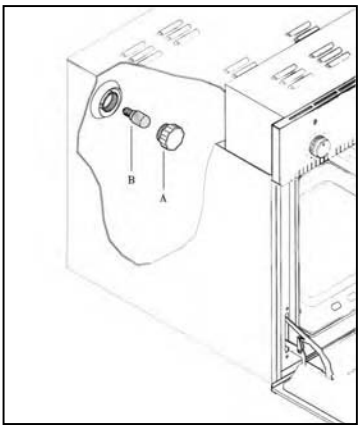
Limpieza y mantenimiento

Las piezas de Acero inoxidable y esmaltadas quedarán siempre como nuevas con tal que se limpien con agua o con productos específicos, secándolas esmeradamente. Evítese el empleo de productos con alto conteniendo de cloro o sus soluciones desleídas, sosa cáustica, detergentes abrasivos, salfumant, vinagre, lejía o otros productos que puedan arañar o esmerilar las superficies. Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno, con composición variada (jugos, azúcares, albúminas y grasas) siempre proceden de salpicaduras o derrames de alimentos. Las salpicaduras se originan durante la cocción de las carnes asadas y están causadas por el empleo de una temperatura demasiado elevada; al contrario, los derrames están causados por el empleo de recipientes demasiado pequeños o por una evaluación equivocada de los aumentos de volumen durante la cocción. Se pueden remediar estos dos inconvenientes empleando recipientes con borde alto o bien la bandeja que se suministra en dotación. Respecto a la limpieza de la parte inferior del horno, aconsejamos limpiar las eventuales manchas con el horno tibio. Cuanto más tiempo se tarda en acometer la limpieza, más difícil resultará quitar las manchas.

Limpieza de la puerta del horno

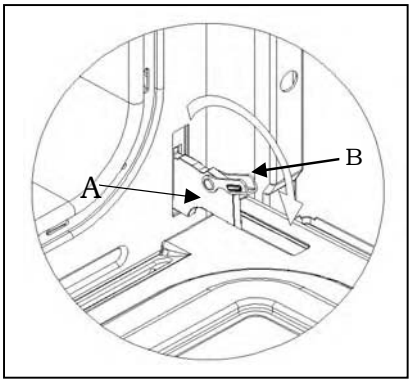
Hay que realizar la limpieza de la puerta del horno, ya sea por su interior como por la parte externa, estando el horno totalmente frío, utilizando agua caliente y evitando emplear paños ásperos. En las partes esmaltadas, y asimismo para el interior del horno, emplear agua caliente y detergentes no abrasivos.
NOTA: Antes de emplear el aparato, retire la película protectora especial en plástico de los distintos componentes o piezas en Acero inoxidable que vayan recubiertos con la misma.

Sustitución de las lámparas del horno



En caso de que hiciese falta sustituir una de las lámpara interior del horno, ante todo hay que cortar la conexión eléctrica del aparato. A continuación, desatornille el casquete protector en vidrio (A), sustituya la lámpara y vuelva a colocar el casquete protector. La lámpara tiene que resistir temperaturas de hasta 300°C y tiene que reunir las características siguientes:
Potencia: 25 W Tensión: 220/230 V~ 50 Hz
Conexión: mignon (E14)

Desmontaje de la puerta del horno



Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta. Los hornos disponen, en efecto, de dos distintos tipos de bisagras, intercambiables entre sí:
bisagras con caballetes móviles
Las bisagras A están dotadas de dos caballetes móviles B.
Si la palanca B se eleva, la bisagra se libra de su alojamiento. Se puede levantar la portezuela hacia arriba y extraerla hacia el exterior, para llevar a cabo estas operaciones agarrar los costados de la puerta en proximidad de las bisagras.
Para volver a montar la puerta introducir ante todo las bisagras en sus acanaladuras. Luego, antes de cerrar la puerta **no hay que olvidarse de quintar los dos caballetes móviles B** que han servido para enganchar las dos bisagras.

Instrucciones para el instalador

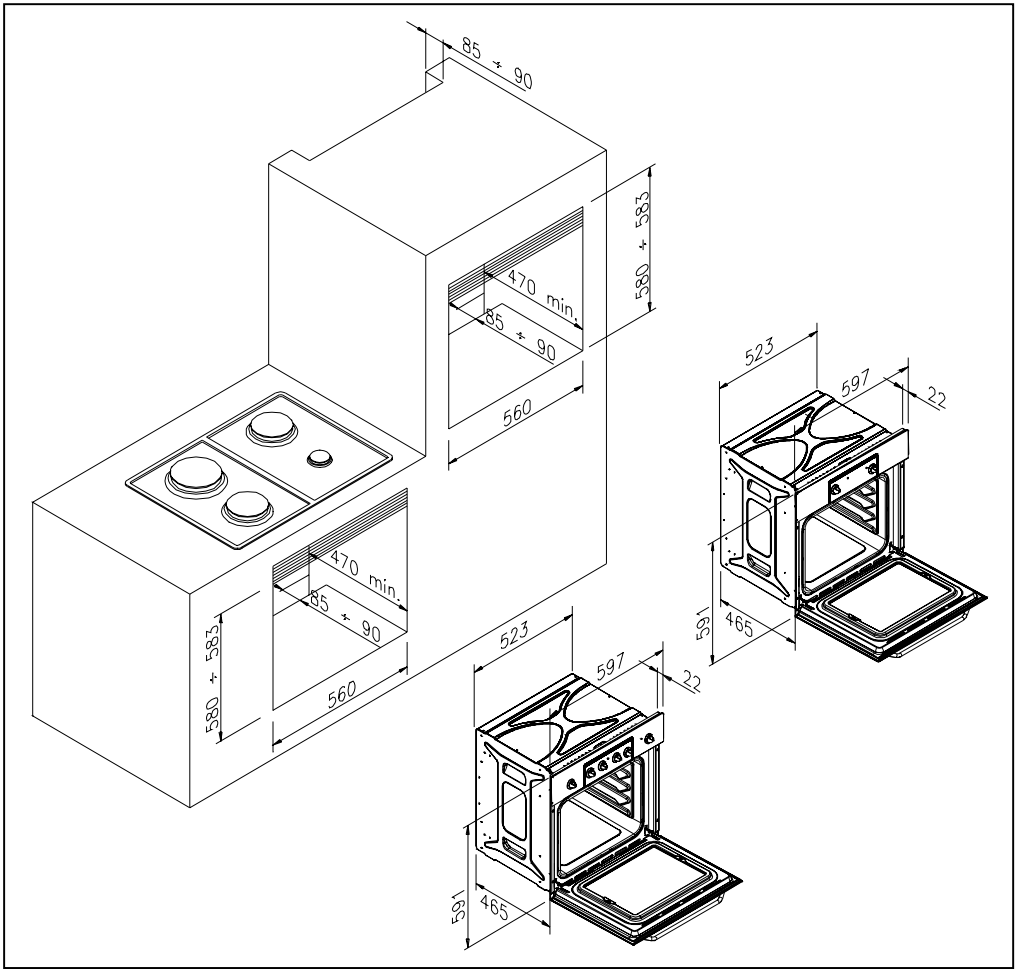
Importante

Hay que realizar la instalación con arreglo a las normas y a las disposiciones vigentes.
La misma tiene que realizarse única y exclusivamente por personal especializado y con titulación para ello.

Notas características del mueble

Los componentes de los muebles en los que se empotrarán los hornos (materiales plásticos y madera chapeada) tienen que estar aplacados por medio de adhesivos que resistan el calor (máx. 150°C); los materiales y adhesivos inadecuados pueden causar deformaciones o desencolados.
El mueble tiene que permitir el pasaje libre de las conexiones eléctricas. Asimismo, el mueble debe ser suficientemente sólido como para soportar el peso del aparato. Hay que montar el horno de manera tal que esté firme en el hueco al efecto. Puede instalarse el horno en un mueble de columna o debajo de encimera, con tal que se garantice una ventilación adecuada. En caso de que se instale el horno en un mueble de columna, son precisos conductos de ventilación traseros con diámetro de 55 mm. por lo menos, en toda la anchura del mueble, con el fin de proteger en el curso del tiempo tanto el aparato como el propio mueble, además de mejorar su rendimiento. Para facilitar la conexión del aparato con la red de suministro eléctrico es oportuno que el mueble no tenga respaldo (parte trasera); esto ayuda también a lograr una ventilación mejor.

Diagrama de introducción del horno



Conexión eléctrica

Importante

- Todos los trabajos de mantenimiento y regulación del aparato tienen que ser realizados sin conexión a la red eléctrica.

- Hay que realizar la conexión con arreglo a las normas y a las disposiciones vigentes.

- La misma tiene que realizarse única y exclusivamente por personal especializado y con título para ello.

- El aparato funciona con corriente alterna de 220/230 V~ monofásica y 50 Hz.

- **ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA.** Si la conexión a la red se hace directamente, hay que interponer un interruptor omnipolar suficientemente dimensionado para la carga del aparato, con abertura mínima entre contactos de 3 mm. y que cumpla con la reglamentación vigente.

- El cable de toma a tierra no puede estar cortado en ningún caso por el interruptor.

TODOS LOS TRABAJOS DE MANTENIMIENTO Y REGULACION DEL APARATO TIENEN QUE REALIZARSE SIN CONEXIÓN ELECTRICA

- Suministramos nuestros aparatos equipados con cable de alimentación sin enchufe; por consiguiente hay que conectar un enchufe normalizado en relación con la carga del aparato, teniendo en cuenta que el cable Amarillo - Verde tiene que conectarse con las tomas de tierra del enchufe. El enchufe de conexión tiene que ser de tipo normalizado y que cumpla con las normas y sea dimensionado para la carga del aparato.

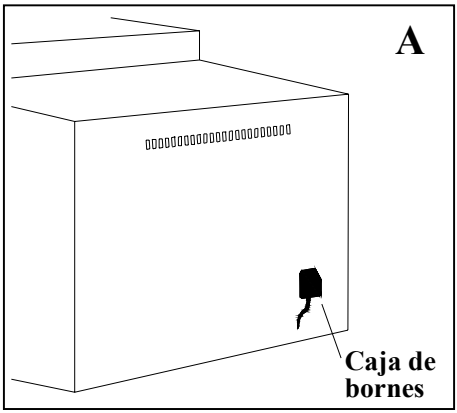
- Después de la conexión, ensayar los elementos calentadores, haciéndolos funcionar durante unos 5 minutos aproximadamente y eliminando la eventual humedad ambiente absorbida.

- La empresa constructora rechaza cualquier responsabilidad en caso de inobservancia de la reglamentación contra accidentes.

Sustitución del cable

En caso de que hiciese falta sustituir los cables de alimentación, hay que proceder como sigue:

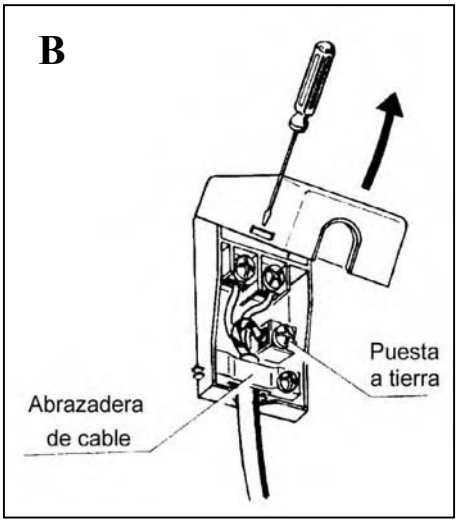
- Cortar el suministro de corriente eléctrica.
- Abra la tapa de la caja de bornes (fig. A)
- Conecte el cable de alimentación según señala la figura, teniendo en cuenta que el conductor amarillo-verde es el de toma a tierra
- El cable tiene que estar siempre asegurado por la abrazadera de cable (fig. B) que se encuentra en la caja de bornes, con el fin de que no pueda girar o desconectarse; el mismo no tiene que llegar a contacto en ningún sitio con una temperatura mayor de 75°C.
- El enchufe de conexión tiene que cumplir con la reglamentación y ser dimensionado para la carga del aparato.



CUIDADO: El cable de alimentación tiene que cumplir con la reglamentación vigente y reunir las características siguientes: cable de tres hilos con una sección mínima de 1,5 mm².

LA EMPRESA CONSTRUCTORA REHUSA CUALQUIER RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL SI LA CONEXIÓN NO SE HA REALIZADO CON ARREGLO A LA REGLAMENTACION VIGENTE.

Este aparato cumple con las normas contenidas en las directivas de la Comunidad CEE: 87/308; 73/23; 93/68 y 89/336.



Datos Técnicos

DATOS	
Tensión	230V~ 50 Hz
Potencia total	2,6 kW
Potencia de las resistencias:	
bóveda	1,3 kW
solera	1,3 kW
lámpara de alumbrado del horno	25 W

Dimensiones útiles interiores:

Altura útil: 340 mm

Anchura: 440 mm

Profundidad: 390 mm

Volumen: 59 lt.

Table of contents

- Hints for correct use 19
- Using the oven 20
- Control panel 21
- Functions selected via the switch 22
- Using the grill 23
- Oven accessories 24
- Correct position of rack 25
- Oven cleaning and care 26
- Replacing the light bulb 27
- Removing the oven door 27
- Instructions for the installer 28
- Electrical connection 30
- Replacing the electrical cable 31
- Technical specifications 32

Product in compliance with EC directives

Using the oven

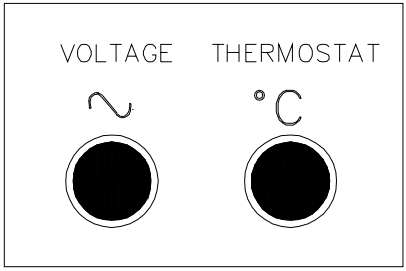
Hints for correct use

The first time you use the oven, switch on at maximum temperature and leave on, empty, for approximately 40 minutes. Once this time has elapsed, the oven is ready for normal use.
For best results, never place food inside the oven while still cold; the oven must always be pre-heated to the required temperature.
Never use the dripping pan as a roasting dish. It is normally used to collect the juices and fat during grilling. Remember to pour water into the dripping pan to prevent bad smells and smoke.
Never rest the dripping pan on the bottom of the oven as this can damage the enamel.
Never cover the oven walls, especially the bottom, with aluminium foil.
For repairs, contact specialist technical personnel.
Contact your nearest customer service centre, requesting original spare parts.

Clean the oven every time it is used as this will make it easier to remove the dirt. The self-cleaning walls must be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

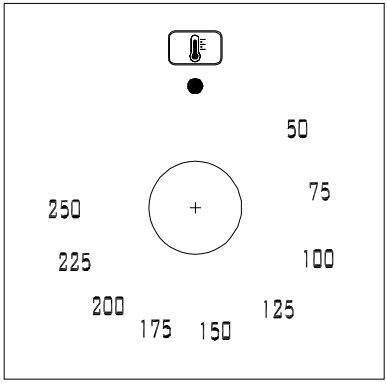
IMPORTANT : KEEP CHILDREN WELL AWAY FROM THE OVEN DURING OPERATION

Internal lighting and pilot light



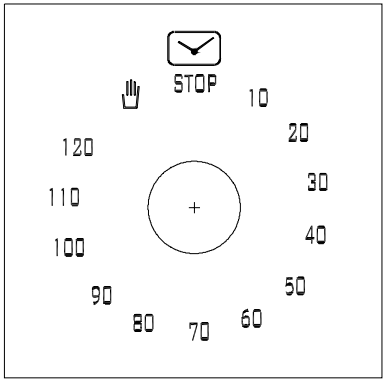
The pilot light and the symbol (∿) indicate that the oven is powered.
The thermostat pilot light with the symbol (°C) indicates that the resistances are heating up. Once the temperature has been reached, the thermostat will cut off the heating; it will cut in again when the temperature begins to drop. The oven lighting will come on with the switch set to any position.

Thermostat



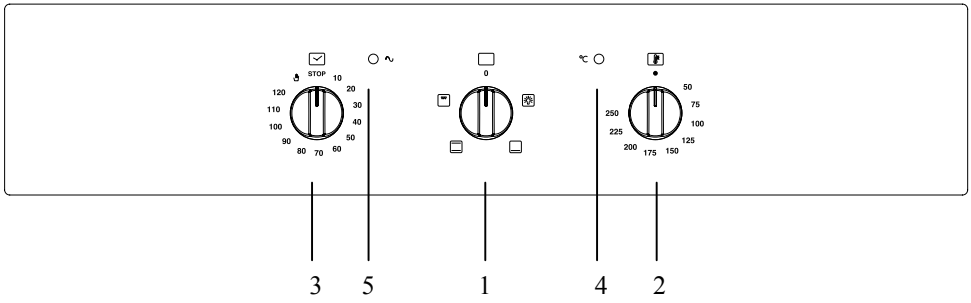
The thermostat permits selection of the correct cooking temperature, keeping it stable during the cooking time. Select the required temperature by turning the knob clockwise so that the reference index coincides with the corresponding number. The maximum temperature is 250°C. When the thermostat is turned, the yellow pilot light will come on indicating that the oven is heating up. It will go out when it reaches the required temperature and will come on again when the oven resumes the heating phase.

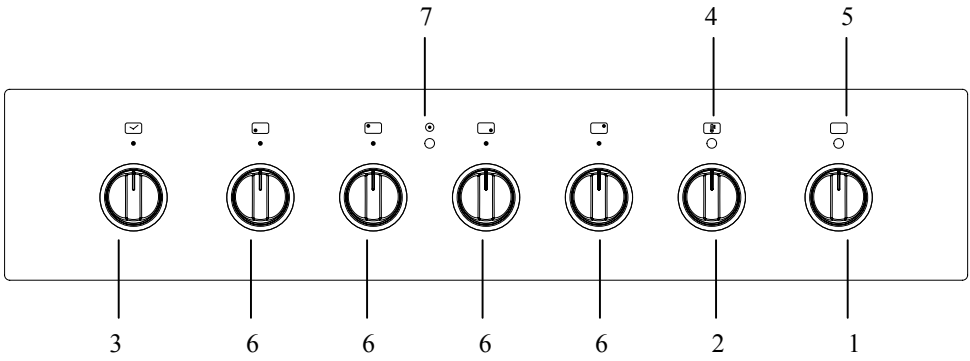
Programming your oven with electrical 120 minutes cut-off timer



The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.
1. OPERATING
After having set the oven switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (maximum 120 minutes).
When the timer will return to position “0”, a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.
2. MANUAL POSITION
If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to position ✋ .

Control panel





1- Selector
2- Thermostat
3- End of cooking 120’
4- Temperature pilot light
5- Power supply pilot light
6- Cooking area knob
7- Connection cooking area pilot light

Switch
The switch is used to select the oven operating mode. The oven light will come on with the switch set to any position (except 0).

Functions selected via the switch

Oven light

Lower resistance
Switch-on of lower (bottom) resistance. In this position the heat comes from below. Ideal for finishing cooking of food cooked on the top but not completely cooked on the bottom.

Upper resistance + lower resistance
In this position heating comes both from above (top) and below (bottom). This is the traditional cooking function. .

Grill
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the oven door closed.

Using the grill

Practical hints

All types of meat, fish and vegetables can be cooked under the grill.

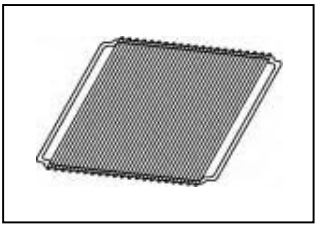
Red meat, cut into thin pieces and flat or sliced fish must be grilled very quickly and as near as possible to the grill. White meat, ordinary fish and vegetables must be kept farther away from the grill and in this case cooking will take slightly longer. Take the meat out of the freezer a few hours before grilling it. You are advised to rest the meat on sheets of absorbent paper: it will have more flavour and there will be no risk of it remaining frozen inside. Prepare and season the meat with pepper and spices before grilling but add salt only after cooking, otherwise it will tend to be dry. Brush all food to be cooked with a little oil preferably using a wide flat brush. Never prick the food during cooking, even when turning it, as the juices will come out and the food will become dry.

IMPORTANT: before beginning cooking, the grill must be hot.

Oven accessories

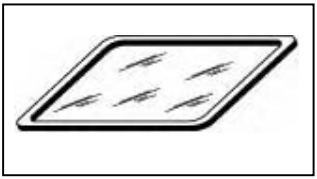
Rack

Used as a support for baking tins, dishes etc. and grilled meat.



Dripping pan

Normally used to collect the juices from food during grilling (remove from oven if not required).



Temperature and cooking time table

Table intended as a guide which can vary according to the oven user's taste and experience and, in particular, the type of food.

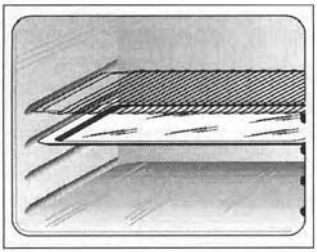
CUSTOMISED SETTINGS

TYPES OF DISHES	TEMP. °C	MIN. TIMES	TEMP. °C	MIN. TIMES
• **BREAD AND BISCUITS**				
Pizza	220	20/30		
Sliced bread or rectangular loaf	190/200	45/60		
Sandwiches	150/160	20/25		
White bread	175/210	25/40		
Biscuits (2nd or 3rd oven runner)	125/140	20/30		
• **TARTS AND PASTRIES**				
Focaccia (flat bread)	160	40/45		
Millefeuille cake	190	25/35		
Chocolate cake	175	25/35		
Fruit tart	120/140	50/70		
Small cakes	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Small millefeuille cakes	180	20		
Buns	180	20		
Sponge cake	125	20/25		
Soufflés	180/200	20		
Meringues	120/125	25/35		

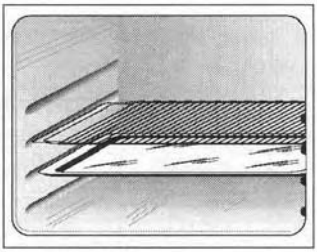
CUSTOMISED SETTINGS

TYPE OF DISH	TEMP. °C	MIN. TIMES	TEMP. °C	MIN. TIMES
• **MEAT**				
Stewed veal (1/1.5 kg)	150/160	180/210		
Roast veal (1/1.5 kg)	150/160	120/150		
Meat loaf (1/1.5 kg)	180/190	90/120		
Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90		
Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60		
Pork (loin or ham)	175	45/60		
• **GAME**				
Roast hare	150/160	60/90		
Roast pheasant	150/160	60/90		
Partridges	150/160	45/60		
Chamois, roast venison	150/160	90/120		
• **POULTRY**				
Chicken or capon	170	90/120		
Roast pigeons	150/160	80/100		
Turkey	150	90/120		
Goose	160	150/180		
Duck	175	180/200		
• **FISH**				
Fish in general	200	15/20		
• **MISCELLANEOUS**				
Goulash (estofado 1/1,5 kg)	180/190	60/75		

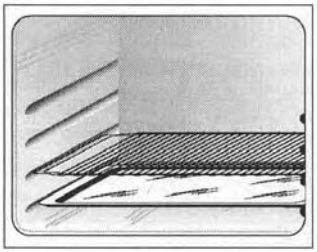
Correct position of rack (in relation to grill)



Thin steaks: rare
top position



Thick steaks: rare
middle position



Thick steaks: well-cooked
bottom position

Oven cleaning and care

Important

Before carrying out any cleaning operation, switch the oven off, unplug and disconnect from the power supply via the master switch.

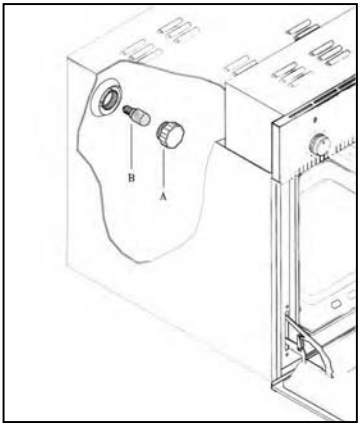
Cleaning and care

The stainless steel and enamel parts will stay new if cleaned with water or specific products and thoroughly dried. Avoid using products that contain chlorine or diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, hydrochloric acid, vinegar, bleach or other products that can scratch. Stains on the bottom of the oven (sauce, sugar, egg white or grease, for example) are always caused by spattering or overflowing of food. Spattering occurs during roasting and is due to the temperature being too high whereas overflowing occurs if the containers are too small or if increases in volume during cooking have not been taken into account. These two problems can be avoided by using containers with high sides or by using the dripping pan provided with the oven. For cleaning the lower part of the oven you are advised to remove any stains while the oven is warm – the longer you wait the more difficult it will be to remove the stains.

Cleaning the oven door

Clean the oven door inside and outside, when the oven is cold, using hot water and a soft cloth. Use hot water and non-abrasive detergents on the enamel parts and on the part inside the oven.
NOTE: Before use, remove the special film protecting the components and stainless steel parts.

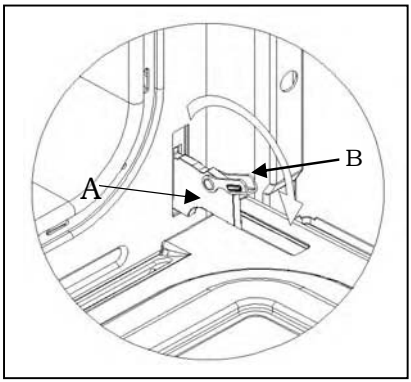
Replacing the oven light bulb



If you have to replace the oven light bulb, disconnect the appliance from the power supply. Remove the glass protection cover (A), remembering to re-fit it after replacing the bulb. The bulb must be able to withstand temperatures up to 300°C and comply with the following specifications.

Power: 25 W Voltage: 220/230 V~ 50 Hz
Connection: mignon (E14)

Removing the oven door



The oven door can be removed to facilitate cleaning of the oven. The ovens are provided with two **hinges with catches.** The hinges A are provided with two catches B.

If the catch B is raised, the hinge is released from its housing. The door can then be lifted up and taken out, sliding it towards the outside. To perform this operation, grip the door on the side near the hinges. To re-fit, first insert the hinges. Then, before closing the door, **remember to lower the two catches B** to connect the hinges.

Instructions for the installer

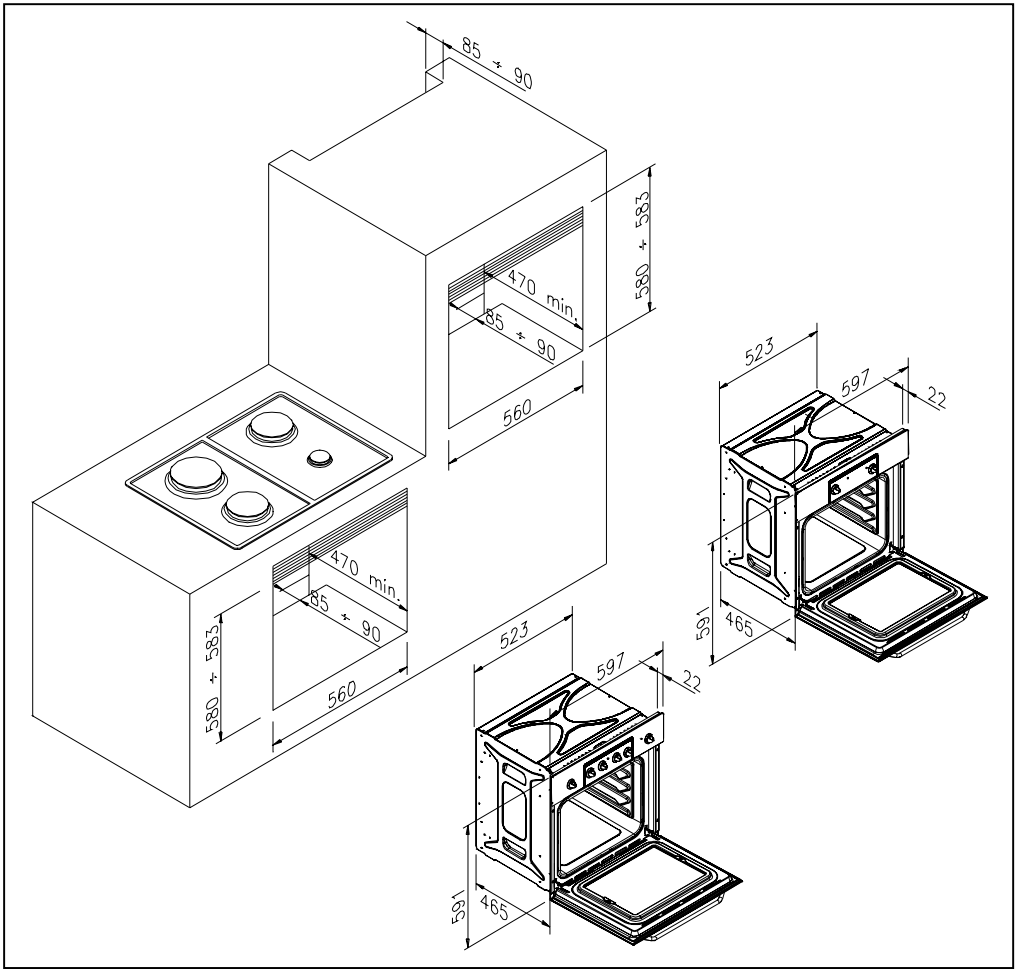
Important

The oven must be installed by qualified authorised personnel in compliance with current regulations.
Installation must be performed by specialist authorised persons only.

Characteristics of the unit

The components of the unit in which the oven is fitted (plastic and veneered wood) must be secured with suitable adhesive able to withstand the heat (max 150°C); inadequate materials and adhesives can warp or come unstuck. The unit must permit free passage of the electrical connections and must be solid enough to withstand the weight of the appliance.
The oven must be slotted securely into the recess provided. The oven can be fitted inside a column unit or below the top of a modular unit if the latter guarantees adequate ventilation. If the oven is fitted in a column unit, rear ventilation ducts are necessary with diameter 55 mm throughout the width of the unit in order to protect the appliance and the unit in the long term and improve performance. To facilitate connection of the appliance to the mains and help improve ventilation, you are advised not to fit the back panel.

Oven slot-in diagram



Electrical connection

Important

- All maintenance and adjustment work on the appliance must be performed with the power disconnected.

- The connection must be made in accordance with current regulations.

- The connection must be made only by a specialist authorised electrician.

- The appliance operates correctly with alternating current at 220/230 V~ single-phase 50 Hz.

- **THE APPLIANCE MUST BE EARTHED**. If the appliance is connected directly to the mains, an omnipole switch must be fitted sized for the load of the appliance with contact opening of at least 3 mm and in compliance with current regulations.

- The earth cable must not be interrupted by the switch.

ALL MAINTENANCE AND ADJUSTMENT WORK ON THE APPLIANCE MUST BE PERFORMED WITH THE POWER DISCONNECTED.

-The appliance is provided with electrical cable without plug; it must be connected to a plug sized for the load of the appliance, remembering that the yellow-green cable must be connected to the plug earth connection. The connection plug must be sized for the load of the appliance.

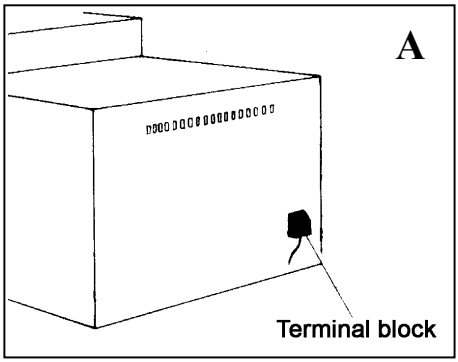
- After the connection, test the heating elements and operate them for approx. 5 minutes to remove the ambient humidity absorbed.

- The manufacturer accepts no civil or criminal liability if the connection is not made in compliance with current regulations.

Replacing the cable

The cable is replaced as follows:

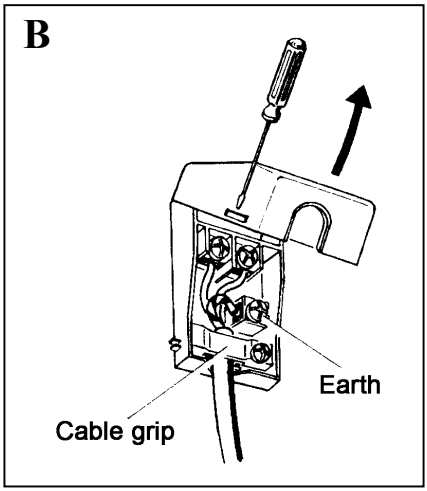
- Disconnect the power supply.
- Open the terminal block cover (fig. A).
- Connect the power supply cable as shown in the figure, remembering that the yellow-green lead is the earth.
- The cable must always be secured by the cable grip (fig. B) on the terminal block, so that it cannot rotate or become detached; it must not come into contact with temperatures above 75°C at any point.
- The connection plug must comply with regulations and be sized for the load of the appliance.



CAUTION: The power supply cable must comply with current regulations and have the following characteristics: three-wire cable with minimum section of 1.5 mm².

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO CIVIL OR CRIMINAL LIABILITY IF THE CONNECTION IS NOT MADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS.

This appliance complies with the current EC regulations 87/308; 73/23; 93/68 and 89/336.



Technical specifications

SPECIFICATIONS	
Voltage	230V~ 50 Hz
Total power	2,6 kW
Power of resistances:	
top	1,3 kW
bottom	1,3 kW
Oven light	25 W

Internal working dimensions:

Height: 340 mm

Width: 440 mm

Depth: 390 mm

Volume: 59 l

Table des matières

- Conseils pour l'usage correct 35
- Utilisation du four 36
- Tableau des commandes 37
- Fonctions sélectionnables au moyen du commutateur 38
- Utilisation du gril 39
- Accessoires du four 40
- Position correcte de la grille porte-aliments 41
- Nettoyage et entretien du four 42
- Substitution de la lampe 43
- Démontage de la porte du four 43
- Instructions pour l'installateur 44
- Branchement électrique 46
- Substitution du câble électrique 47
- Données techniques 48

Appareil conforme aux Directives CEE

Utilisation du four

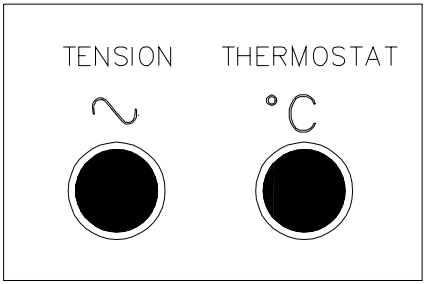
Conseils pour l'usage correct

La première fois qu'on utilise le four, il faut le faire fonctionner à vide pendant 40 minutes à la température maximum. Quand le temps indiqué est écoulé, le four est prêt pour l'usage normal.
Pour une cuisson correcte, on recommande de ne jamais introduire des aliments quand le four est encore froid, il faut d'abord le préchauffer à la température désirée.
Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat pour rôtir les aliments.
Normalement, on l'utilise pour récolter les sauces et la graisse qui s'écoulent des grillades. On recommande de verser de l'eau dans la lèchefrite pour éviter les mauvaises odeurs et la fumée.
Ne jamais poser la lèchefrite sur le fond du four, car elle endommage l'émail.
Ne jamais recouvrir les parois et surtout pas le fond du four avec du papier aluminium,.
Pour toute réparation éventuelle, contacter le personnel technique spécialisé.
S'adresser au Service Après-vente le plus proche, en demandant des pièces de rechange originales.

Nettoyer le four chaque fois que vous l'utilisez pour enlever plus facilement la saleté. Il faut nettoyer les parois autonettoyantes avec de l' eau et du savon (voir instructions pour le nettoyage).

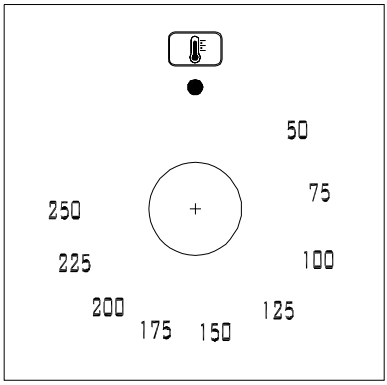
IMPORTANT : MAINTENIR LES ENFANTS LOIN DU FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT

Eclairage intérieur et voyant lumineux



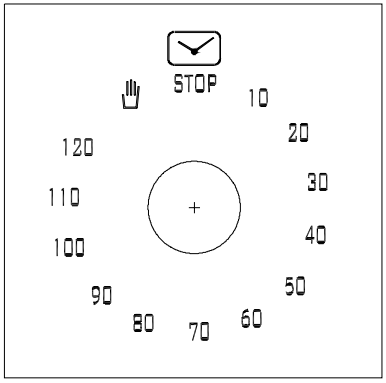
Le voyant lumineux et le symbole (∿) indiquent que le four est sous tension.
Le voyant lumineux du thermostat avec le symbole (°C) indique que les résistances sont en train de se réchauffer. Quand il rejoint la température, le thermostat arrête le réchauffement du four et il le rallume quand la température commence à diminuer. En programmant le commutateur sur n'importe quelle position, l'éclairage à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat



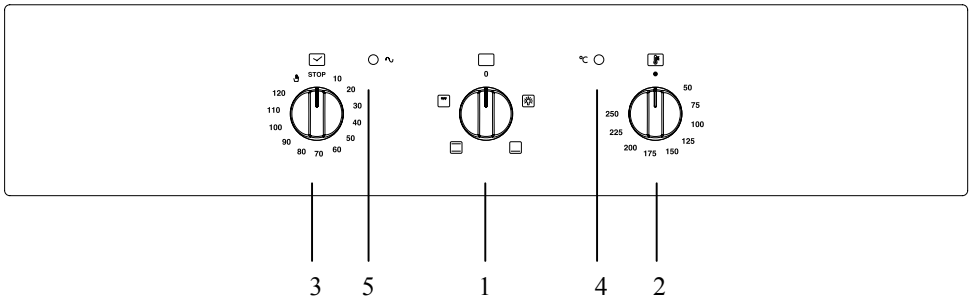
Le thermostat permet de sélectionner la température adéquate au type de cuisson choisie, en la maintenant stable pendant la durée de la cuisson. Sélectionner la température désirée au moyen du bouton rotatif - dans le sens des aiguilles d'une montre, en plaçant l'indicateur de référence sur le numéro correspondant. La température maximum est 250°C. En tournant le thermostat, le voyant lumineux jaune s'allume, il indique que le four est en train de se réchauffer. Il s'éteint quand il rejoint la température désirée et il se rallume quand le four retourne en phase de réchauffement.

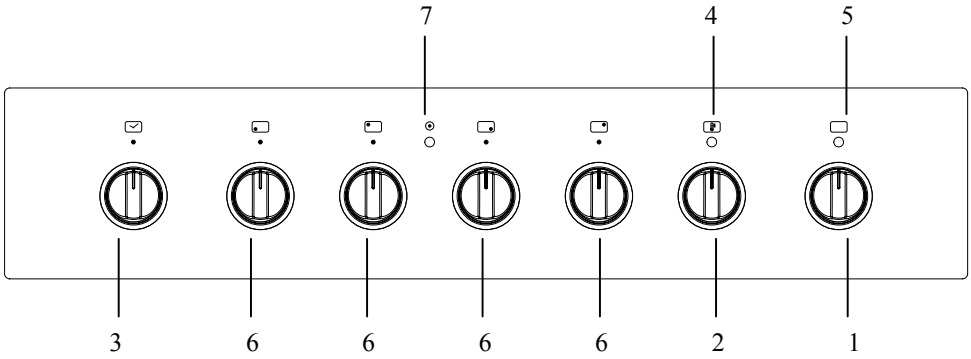
Minuterie de fin de cuisson 120 minutes



La fonction de ce programmateur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.
1) FONCTIONNEMENT
Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmateur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.
2) POSITION MANUELLE
Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton sur la position ✋ .

Tableau des commandes





1- Sélecteur
2- Thermostat
3- Fin de cuisson 120 minutes
4- Voyant température
5- Voyant alimentation
6- Manette pour l'allumage de la zone de chauffe
7- Voyant branchement de la zone de chauffe

Commutateur

Le commutateur permet de sélectionner le fonctionnement du four pour la cuisson désirée. Pour n'importe quelle position (excepté le 0) la lampe intérieure du four s'allume.

Fonctions sélectionnables au moyen du commutateur

Eclairage du four

Résistance inférieure

Fonctionnement de la résistance inférieure (sole). Dans cette position, le réchauffement provient du bas du four. C'est l'idéal pour terminer la cuisson des aliments cuits au-dessus et pas encore en-dessous.

Résistance supérieure + résistance inférieure

Dans cette position, le réchauffement provient du haut (voûte) ainsi que du bas (sole). C'est la cuisson traditionnelle.

Gril

Au moyen du thermostat sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C, maintenir la porte du four fermée.

Utilisation du gril

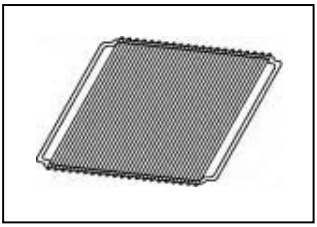
Conseils pratiques

Avec le gril, on peut cuire toutes les viandes, les poissons et les légumes.

Les viandes rouges, coupées en petits morceaux e et les poissons plats ou coupés en tranches, doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du gril. Les viandes blanches, les poissons normaux et les légumes doivent être maintenus plus loin du gril, la cuisson sera, dans ce cas, un peu plus longue. Sortir la viande du congélateur quelques heures avant de la griller. On conseille de poser la viande sur des feuilles de papier absorbant : elle sera plus savoureuse et elle ne risquera pas de rester congelée à l'intérieur. Préparer et épicer la viande avec du poivre et des épices avant de la passer au gril, mais ajouter le sel seulement quand elle sera cuite, car autrement elle sera moins juteuse. Donner un coup de pinceau avec un peu d'huile sur tous les aliments à cuire. Le mieux, c'est d'utiliser un pinceau large et plat. Ne jamais piquer les aliments pendant la cuisson, même pas pour les retourner, leur jus coulerait et la grillade deviendrait sèche.

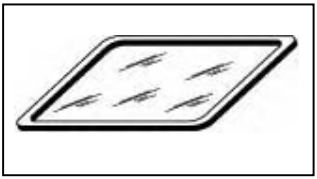
IMPORTANT: Avant de commencer toute cuisson, le gril doit être brûlant.

Accessoires du four



Grille porte - aliments

On l'utilise comme support des moules pour pâtisserie, pour des plats divers, pour des plateaux pour pâtisseries et viandes grillées.



Lèchefrite

On l'utilise normalement pour récolter les jus des grillades (il faut l'enlever du four si on ne l'utilise pas).

Tableau des températures et temps de cuisson

Tableau indicatif, basé sur le goût, l'expérience de ceux qui utilisent le four, mais surtout sur la qualité des aliments.

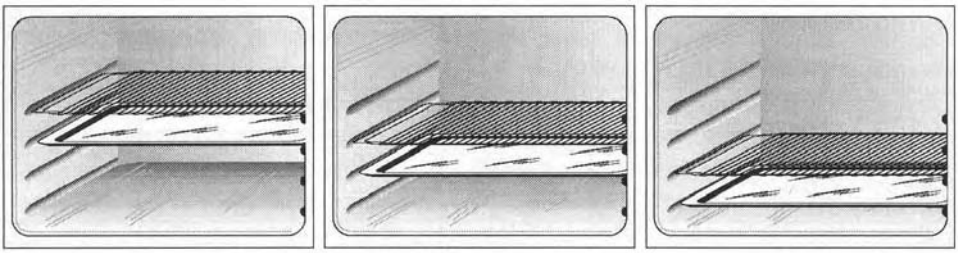
PROGRAMMATIONS PERSONNELLES

TYPES D'ALIMENTS	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.
• **PAIN ET BISCUITS**				
Pizza	220	20/30		
Pain carré ou en moule	190/200	45/60		
Sandwiches	150/160	20/25		
Pain blanc	175/210	25/40		
Biscuits (2° ou 3° guide four)	125/140	20/30		
• **GATEAU ET PATISSERIE DIVERSES**				
Galette	160	40/45		
Gâteau mille-feuilles	190	25/35		
Gâteau au chocolat	175	25/35		
Tarte au fruit	120/140	50/70		
Petits gâteaux	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Petits gâteaux mille-feuilles	180	20		
Brioche en pâte brisée	180	20		
Pain de Gênes	125	20/25		
Soufflés	180/200	20		
Meringues	120/125	25/35		

PROGRAMMATIONS PERSONNELLES

TYPES D'ALIMENTS	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.
• **VIANDES**				
Viande de veau en daube (1/1,5 kg.)	150/160	180/210		
Veau rôti (1/1,5 kg.)	150/160	120/150		
Hachis de viande (1/1,5 kg.)	180/190	90/120		
Agneau (cuisseau ou épaule)	150/160	60/90		
Chevreau (cuisseau ou épaule)	150/160	45/60		
Porc (échine ou jambon)	175	45/60		
• **GIBIER**				
Lièvre rôti	150/160	60/90		
Jeune faisant rôti	150/160	60/90		
Perdrix	150/160	45/60		
Chamois, daim, cerf rôti	150/160	90/120		
• **VOLAILLE**				
Poulet ou chapon	170	90/120		
Pigeon rôti	150/160	80/100		
Dinde	150	90/120		
Oie	160	150/180		
Canard	175	180/200		
• **POISSONS**				
Poissons en général	200	15/20		
• **DIVERS**				
Goulasch (ragoût 1/1,5 kg.)	180/190	60/75		

Position correcte de la grille porte-aliments (par rapport au gril)



Bifteck fin saignant position le plus haut possible

Viande épaisse saignante position moyenne.

Viande épaisse bien cuite position inférieure.

Nettoyage et maintenance du four

Important

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, éteindre le four, débrancher la fiche de la prise de courant et ôter la tension au moyen de l'interrupteur général du branchement électrique.

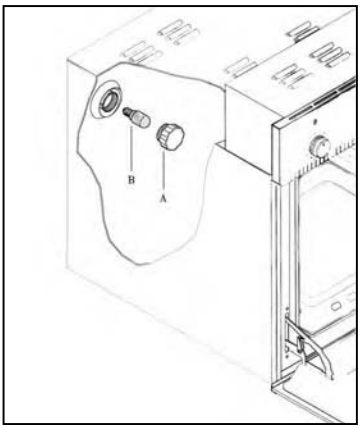
Nettoyage et maintenance

Les parties en acier inox et émaillées resteront toujours impeccables, si elles seront nettoyées soigneusement avec de l'eau ou en utilisant des produits spécifiques et séchées avec soin. Éviter d'utiliser des produits qui contiennent du chlore ou deux solutions diluées, soude caustique, détergents abrasifs, acide muriatique, vinaigre, eau de javel ou d'autres produits qui peuvent griffer ou polir. Les taches de natures diverses qui peuvent apparaître sur le fond du four (jus, sucres, albumines et graisses) proviennent toujours d'éclaboussures ou de débordements des aliments. Les éclaboussures sont provoquées par la cuisson des viandes rôties et sont dues à une température trop élevée, tandis que les débordements sont dus à l'utilisation de récipients trop petits ou à une mauvaise évaluation de l'augmentation du volume de l'aliment pendant la cuisson. Ces deux inconvénients peuvent être évités grâce à l'usage de récipients aux bords élevés ou en utilisant la lèchefrite en dotation avec le four. En ce qui concerne le nettoyage de la partie inférieure du four, on conseille de nettoyer les éventuelles taches quand le four est tiède, au plus on attend pour effectuer le nettoyage, au plus il sera difficile d'enlever les taches.

Nettoyage de la porte du four

Nettoyer la porte du four à l'intérieur et à l'extérieur, quand le four est froid, en utilisant de l'eau chaude et un chiffon doux. Pour les parties émaillées et la partie intérieure du four, utiliser de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.
NOTE: Avant l'usage, enlever la pellicule de protection spéciale qui recouvre les éléments et les parties en acier inoxydable.

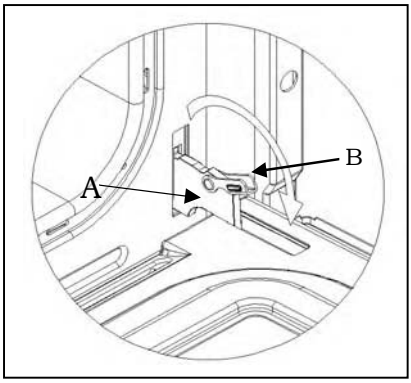
Substitution de la lampe du four



Si la lampe du four doit être remplacée, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Enlever le couvercle de protection en verre (A), après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection. La lampe doit résister à une température jusqu'à 300°C et respecter les caractéristiques suivantes.

Puissance: 25 W Tension: 220/230 V~ 50 Hz
Branchement: mignon (E14)

Démontage de la porte du four



Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être démontée. Les fours disposent de deux charnières interchangeables:
charnières avec articulations mobiles .
Les charnières A sont munies de deux articulations mobiles B.
Si la charnière B est soulevée, celle-ci se libère de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur, pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement à proximité des charnières.
Pour réinstaller la porte, d'abord insérer les charnières dans leur logement. Ensuite, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de baisser les deux articulations mobiles B** utilisées pour accrocher les charnières.

Instructions pour l'installateur

Important

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et autorisé conformément aux normes en vigueur.
L'installation doit être effectuée uniquement par des personnes spécialisées et autorisées.

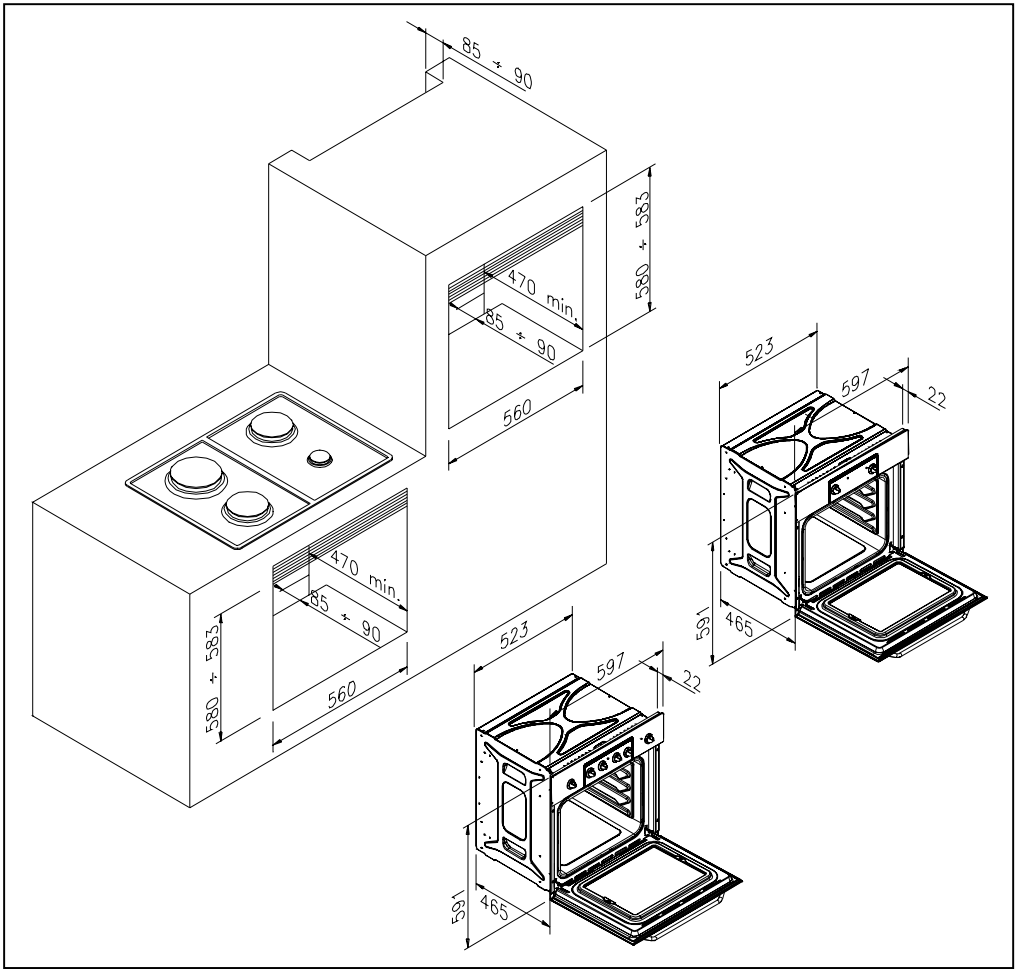
Caractéristiques du meuble

Les parties du meuble dans lequel le four est installé (matériel en plastique, en bois ou contre-plaqué) doivent être recouvertes avec une pellicule adhésive adéquate qui résiste à la chaleur (max. 150°C); les matériaux et les pellicules inadéquats peuvent causer des déformations ou se décoller.

Le meuble doit permettre le passage aisé des branchements électriques. De toute façon, le meuble doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil.

Il faut monter le four de façon sûre dans l'ouverture prévue pour son installation. Le four peut être encastré dans un meuble en colonne et sous le plan d'un meuble modulaire, si on garantit une ventilation adéquate. Au cas où le four serait installé dans un meuble en colonne, il faut prévoir des conduites de ventilation postérieures d'un diamètre de 55 mm. Sur toute la largeur du meuble, dans le but de protéger, au fil du temps, l'appareil et le meuble même, et également pour améliorer son rendement. Pour faciliter le branchement de l'appareil au réseau électrique, on conseille de ne pas fermer la partie postérieure du meuble; car cela facilite la ventilation.

Schéma d’installation du four



Branchement électrique

Important

- Tous les travaux de maintenance et de réglage de l'appareil doivent être effectués quand l'alimentation électrique est débranchée.

- Le branchement de l'appareil doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

- Le branchement doit être effectué uniquement par un électricien spécialisé et autorisé.

- L'appareil fonctionne avec du courant alternatif à 220/230 V~ monophasé 50 Hz.

- **LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE**. Si le branchement au réseau s'effectue directement, il faut interposer un interrupteur omnipolaire dimensionné selon la charge de l'appareil avec l'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. Et conformément aux normes en vigueur.

- Le câble de terre ne doit absolument pas être interrompu avant l'interrupteur.

TOUS LES TRAVAUX DE MAINTENANCE ET DE REGLAGE DE L'APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUES EN ABSENCE DE COURANT.

- L'appareil est fourni avec câble d'alimentation électrique sans prise; il faut brancher une prise dimensionnée à la charge de l'appareil, en tenant compte du fait que le câble Jaune-Vert doit être branché avec le branchement à la terre de la prise. La prise de branchement doit être dimensionnée à la charge de l'appareil.

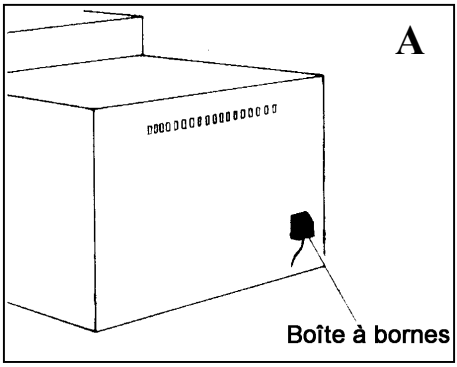
- Après le branchement, essayer les éléments chauffants, les faire fonctionner pendant 5 minutes environ pour enlever l'humidité ambiante absorbée

- La Maison constructrice décline toute responsabilité civile et pénale si le branchement n'est pas effectué conformément aux normes en vigueur.

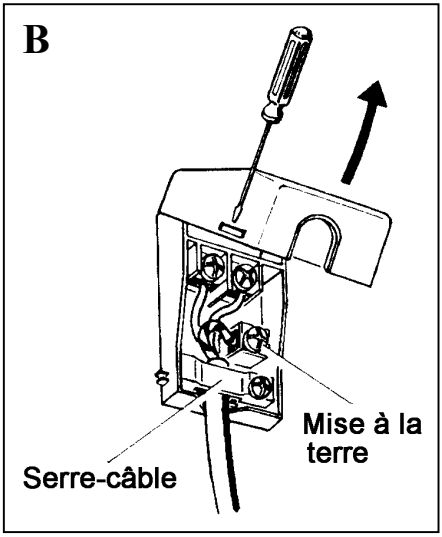
Substitution du câble d'alimentation

La substitution du câble d'alimentation s'effectue de la façon suivante:

- Débrancher le courant électrique.
- Ouvrir le couvercle de la boîte à borne (fig. A)
- Brancher le câble d'alimentation comme indiqué sur la figure, en tenant compte du fait que le conducteur jaune-vert est celui de la terre.
- Le câble doit toujours être fixé par le serre-câble (fig. B) qui se trouve sur la boîte à borne, de sorte qu'il ne puisse pas tourner ou même se détacher; il ne doit entrer en contact avec une température supérieure à 75°C en aucun point.
- La fiche de branchement doit être conforme aux normes et dimensionnée selon la charge de l'appareil.



ATTENTION : Le câble d'alimentation doit être conforme aux normes en vigueur et posséder les caractéristiques suivantes : câble de trois fils avec une section minimum de 1,5 mm².



LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE CIVILE ET PENALE SI LE BRANCHEMENT N'EST PAS EFFECTUE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEURS

Cet appareil respecte les normes en vigueur CEE: 87/308; 73/23; 93/68 y 89/336.

Données techniques

DONNEES	
Tension	230V~ 50 Hz
Puissance totale	2,6 kW
Puissance des résistances:	
voûte	1,3 kW
sole	1,3 kW
Lampe d'éclairage four	25 W

Dimensions utiles intérieures:

Hauteur : 340 mm

Largeur: 440 mm

Profondeur: 390 mm

Capacité: 59 litres.

Inhaltsverzeichnis

- Hinweise für einen korrekten Gebrauch 51
- Gebrauch des Backofens 52
- Schalterblende 53
- Mit dem Schalter auswählbare Funktionen 54
- Gebrauch des Grills 55
- Backofenzubehör 56
- Korrekte Stellung des Kochgutrostes 57
- Reinigung und Instandhaltung des Backofens 58
- Auswechseln der Lampen 59
- Demontage der Ofentür 59
- Anweisungen für den Installateur 60
- Elektrischer Anschluss 62
- Auswechseln des Stromkabels 63
- Technische Daten 64

Mit den EU-Vorschriften konformes Gerät

Gebrauch des Backofens

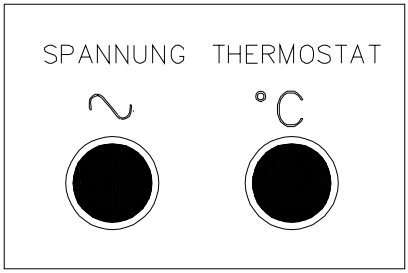
Hinweise für einen korrekten Gebrauch

Den Backofen ca. 40 Minuten auf Höchsttemperatur betreiben, wenn man ihn zum ersten Mal benutzt. Nach Ablauf dieser Zeit kann der Backofen normal benutzt werden.
Für ein korrektes Kochen sollte das Kochgut nie in den noch kalten Backofen gegeben werden; der Backofen muss vorher auf die gewünschte Temperatur gebracht werden.
Die Fettpfanne nie zum Braten von Speisen verwenden. Sie dient gewöhnlich zum Sammeln von Grillsauce und Grillfett. Etwas Wasser in die Fettpfanne geben, um schlechten Geruch und Rauch zu vermeiden.
Die Fettpfanne nie auf den Backofenboden legen, da das Emaille beschädigt würde.
Die Ofenwände, vor allem den Boden, nicht mit Alufolie verkleiden.
Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an technisches Fachpersonal der nahesten Kundendienststelle. Verlangen Sie immer Originalersatzteile.

Damit der Schmutz leichter entfernt werden kann, den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Die selbstreinigenden Wände mit Wasser und Seife reinigen (siehe Anweisungen für die Reinigung).

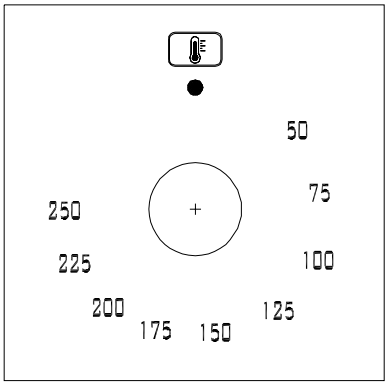
WICHTIG: KINDER WÄHREND DES BETRIEBS DES BACKOFENS FERN HALTEN

Innenbeleuchtung und Leuchtmelder



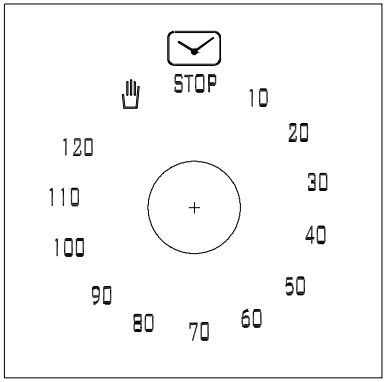
Der Leuchtmelder und das Symbol (∿) zeigen an, dass der Backofen mit Spannung versorgt ist. Der Leuchtmelder des Thermostats mit dem Symbol (°C) zeigt an, dass sich die Heizelemente erwärmen. Wenn die Temperatur erreicht ist, wird der Thermostat die Backofenheizung abschalten und wieder einschalten, wenn die Temperatur sinkt. Wenn der Schalter beliebig verstellt wird, schaltet sich die Innenbeleuchtung ein.

Thermostat



Mit dem Thermostaten kann die Temperatur ausgewählt werden, die für die gewählte Kochart geeignet ist; weiter wird der Thermostat diese Temperatur die Kochzeit über konstant halten. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn auswählen, so dass der Zeiger auf der entsprechenden Zahl steht. Die Höchsttemperatur beträgt 250°C. Wenn man den Thermostaten betätigt, schaltet sich der gelbe Leuchtmelder ein, was bedeutet, dass sich der Backofen erwärmt. Der Leuchtmelder schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, und er schaltet sich wieder ein, wenn der Backofen zur Heizphase zurückkehrt.

120 Minuten mechanische Schaltuhr



Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

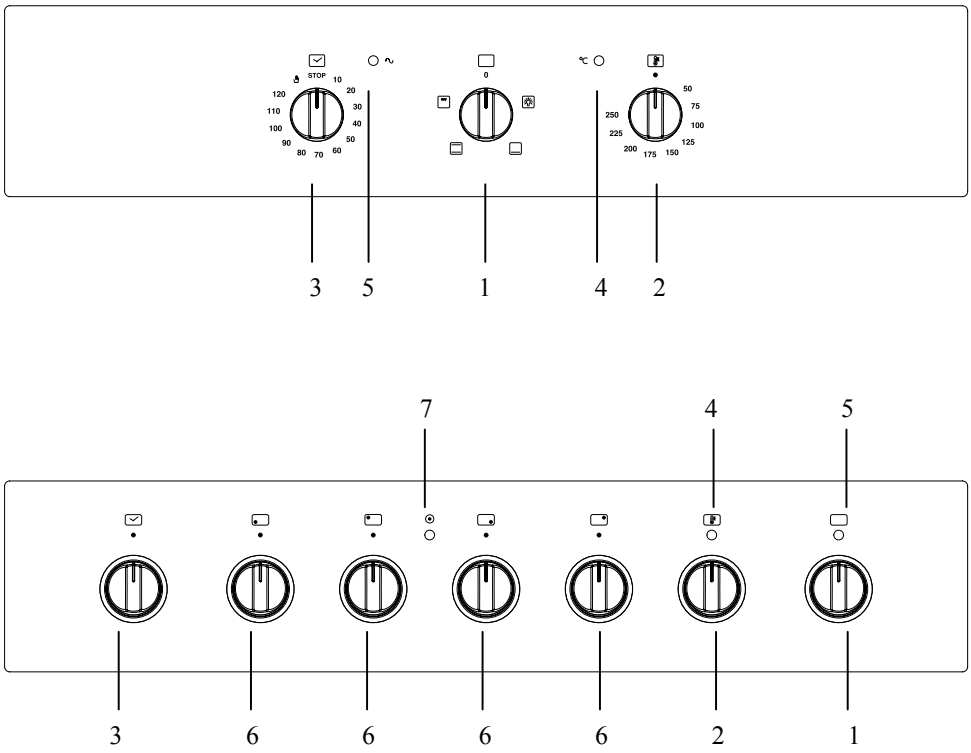
1. BETRIEB

Nachdem man mit dem Thermostat- Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten) drehen. Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

2. MANUELLER BETRIEB

Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position ✋ .

Schalterblende



1- Wahlschalter
2- Thermostat
3- 120 Minuten mechanische Schaltuhr
4- Kontrollicht Temperatur
5- Kontrollicht Stromspannung
6- Kochstellenschalter hinten rechts
7- Kontrollicht Kochstellenschalter

Schalter

Der Schalter dient zur Auswahl der gewünschten Betriebsweise des Backofens. In jeder Stellung (nicht auf Null) wird sich die Innenbeleuchtung des Backofens einschalten.

Mit dem Schalter auswählbare Funktionen

Backofenbeleuchtung

Unterer Widerstand
Einschalten des unteren Heizelements (Boden). In dieser Stellung kommt die Wärme von unten. Ideal, um Speisen fertig zu kochen, die oben gar sind und unten noch nicht.

Oberer + unterer Widerstand
In dieser Stellung kommt die Wärme von oben (Decke) und von unten (Boden). Diese Funktion dient für konventionelles Kochen.

Grill
Mit dem Thermostaten die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C auswählen, dabei die Ofentür geschlossen halten.

Gebrauch des Grills

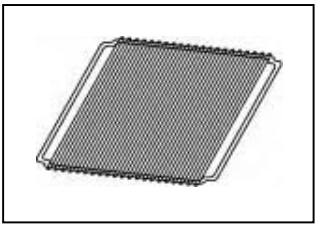
Praktische Hinweise

Mit dem Grill kann man sämtliche Fleischsorten, Fisch und Gemüse kochen.

In dünne Scheiben geschnittenes, rotes fleisch oder flacher Fisch oder Fisch in Scheiben müssen sehr schnell und so nah wie möglich am Grill gegrillt werden. Weißes Fleisch, normaler Fisch und Gemüse müssen weiter entfernt vom Grill sein und das Kochen wird in diesem Fall etwas länger sein. Das Fleisch ein paar Stunden vor dem Grillen aus dem Gefrierschrank nehmen. Es wird empfohlen, das Fleisch auf absorbierendes Küchenpapier zu legen: es wird schmackhafter sein und innen nicht gefroren bleiben. Das Fleisch vor dem Grillen pfeffern und würzen, aber erst salzen, wenn es gekocht ist, andernfalls wird es trockener. Alle Speisen mit wenig Öl einpinseln, am besten mit einem breiten, flachen Pinsel. Die Speisen nie während des Kochens einstechen, auch nicht, wenn man sie umdreht; ihr Saft wird abtropfen und das Gegrillte wird trocken.

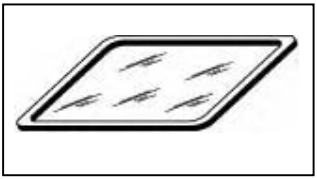
WICHTIG: vor Kochbeginn muss der Grill ganz heiß sein.

Zubehörteile des Backofens



Kochgutrost

Wird als Halterung von Backformen, verschiedenen Tellern, Pfannen und für gegrilltes Fleisch verwendet.



Fettpfanne

Wird gewöhnlich benutzt, um Grillsauce zu sammeln (aus dem Ofen nehmen, falls nicht benutzt).

Tabelle mit den Kochtemperaturen und Kochzeiten

Richtungsweisende Tabelle, auf dem Geschmack und der Erfahrung des Ofenbenutzers, aber vor allem auf der Qualität des Kochguts beruhend.

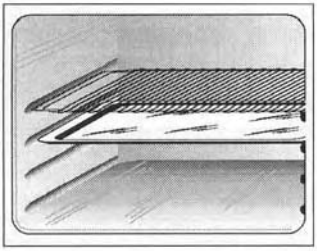
INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

SPEISEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN
• **BROT UND GEBÄCK**				
Pizza	220	20/30		
Toastbrot oder in Form	190/200	45/60		
Brötchen und Sandwiches	150/160	20/25		
Weißbrot	175/210	25/40		
Kekse (2. und 3. Ofenführung)	125/140	20/30		
• **TORTEN UND VERSCHIEDENES FEINGEBÄCK**				
Fladen	160	40/45		
Blätterteigtorte	190	25/35		
Schokotorte	175	25/35		
Obstkuchen	120/140	50/70		
Kleines Feingebäck	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Kleines Blätterteiggebäck	180	20		
Hörnchen	180	20		
Biskuit	125	20/25		
Souffles	180/200	20		
Meringen	120/125	25/35		

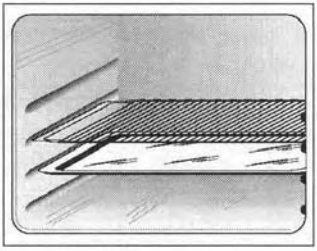
INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

SPEISEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN
• **SCHLACHTFLEISCH**				
Geschmortes Kalbsfleisch (1/1,5 kg)	150/160	180/210		
Kalbsbraten (1/1,5 kg)	150/160	120/150		
Hackbraten (1/1,5 kg)	180/190	90/120		
Lamm (Schenkel oder Schulter)	150/160	60/90		
Ziegenlamm (Schenkel oder	150/160	45/60		
Schwein (Lende oder Schinken)	175	45/60		
• **WILD**				
Hasenbraten	150/160	60/90		
Gebratener, junger Fasan	150/160	60/90		
Rebhuhn	150/160	45/60		
Gemüse, Reh, Hirsch gebraten	150/160	90/120		
• **GEFLÜGEL**				
Huhn oder Masthahn	170	90/120		
Gebratene Tauben	150/160	80/100		
Truthahn	150	90/120		
Gans	160	150/180		
Ente	175	180/200		
• **FISCH**				
Fisch allgemein	200	15/20		
• **SONSTIGES**				
Gulasch (1/1,5 kg)	180/190	60/75		

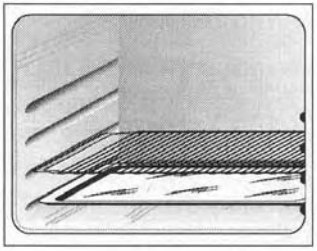
Korrekte Stellung des Kochgutrostes (im Verhältnis zum Grill)



Dünne Roastbeefscheiben, halb durch – so hoch wie möglich



Dicke Fleischscheiben, halb durch – in der Mitte.



Dicke Fleischscheiben, ganz durch - unten.

Reinigung und Instandhaltung des Backofens

Wichtig

Vor Reinigungsarbeiten immer den Backofen ausschalten, den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen und die Spannung mit dem Hauptschalter der elektrischen Verbindung abschalten.

Reinigung und Instandhaltung

Edelstahlteile und emaillierte Teile werden immer neu bleiben, wenn man sie mit Wasser und Spezialprodukten reinigt und sorgfältig trocknet. Keine Produkte verwenden, die Chlor enthalten, nicht zwei verdünnte Lösungen verwenden, kein Natron, keine abschleifenden Reiniger, keine Chlorwasserstoffsäure, keinen Essig, kein Bleichmittel oder sonstige Produkte, die kratzen oder abschleifen können. Verschiedenartige Flecken auf dem Ofenboden (Saucen, Zucker, Eiweiß und Fett) werden immer durch Spritzer oder durch ein Überlaufen der Speisen verursacht. Spritzer erfolgen beim Rösten von Fleisch aufgrund einer zu hohen Temperatur, wogegen ein Überlaufen durch zu kleine Gefäße oder eine falsche Einschätzung der Vergrößerung des Volumens beim Kochen verursacht wird. Diesem kann man durch die Benutzung von Kochgeschirr mit hohem Rand oder durch die Benutzung der mit dem Ofen gelieferten Fettpfanne vorbeugen. Was die Reinigung des unteren Ofenteils betrifft, empfehlen wir, eventuelle Flecken bei lauwarmem Ofen zu beseitigen. Je länger man mit der Reinigung wartet, desto schwieriger können die Flecken entfernt werden.

Reinigung der Ofentür

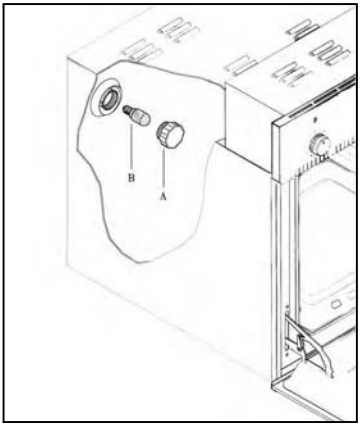
Die Ofentür innen und außen bei kaltem Ofen mit Warmwasser und einem weichen Tuch reinigen. Für die emaillierten Teile und das Ofeninnere Warmwasser und nicht schleifende Reinigungsmittel verwenden.

ANMERKUNG: Vor Gebrauch die spezielle Schutzfolie an den Edelstahlteilen entfernen.

Auswechseln der Lampe

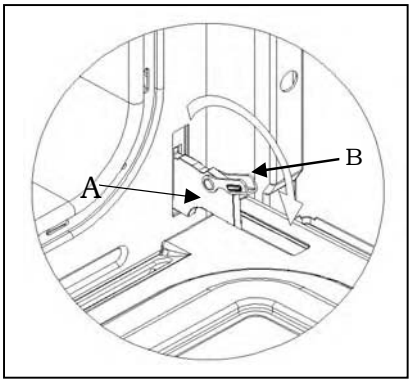
Wenn man die Lampe des Ofens auswechseln muss, so muss das Gerät von der Stromversorgung abgetrennt werden. Den Schutzdeckel aus Glas (A) abnehmen und nach dem Auswechseln der Lampe wieder einbauen. Die Lampe muss einer Temperatur bis 300° widerstehen und folgende Merkmale haben.

Leistung: 25 W Spannung: 220/230 V~ 50 Hz Anschluss: Mignon (E14)



Demontage der Ofentür

Um die Reinigung des Backofens zu vereinfachen, kann seine Tür demontiert werden. Der Ofen verfügt über zwei austauschbare Scharniere: **Scharnier mit beweglichen Hebeln**. Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Hebeln B ausgestattet. Das Scharnier geht aus seinem Sitz, wenn der Hebel B gehoben wird. Die Tür kann dann gehoben und durch Gleiten nach außen herausgenommen werden. Die Tür dazu an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen. Vor dem erneuten Schließen der Tür **müssen die beiden beweglichen Hebel B** zum Einspannen der Scharniere gesenkt werden.



Anweisungen für den Installateur

Wichtig

Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal nach den gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

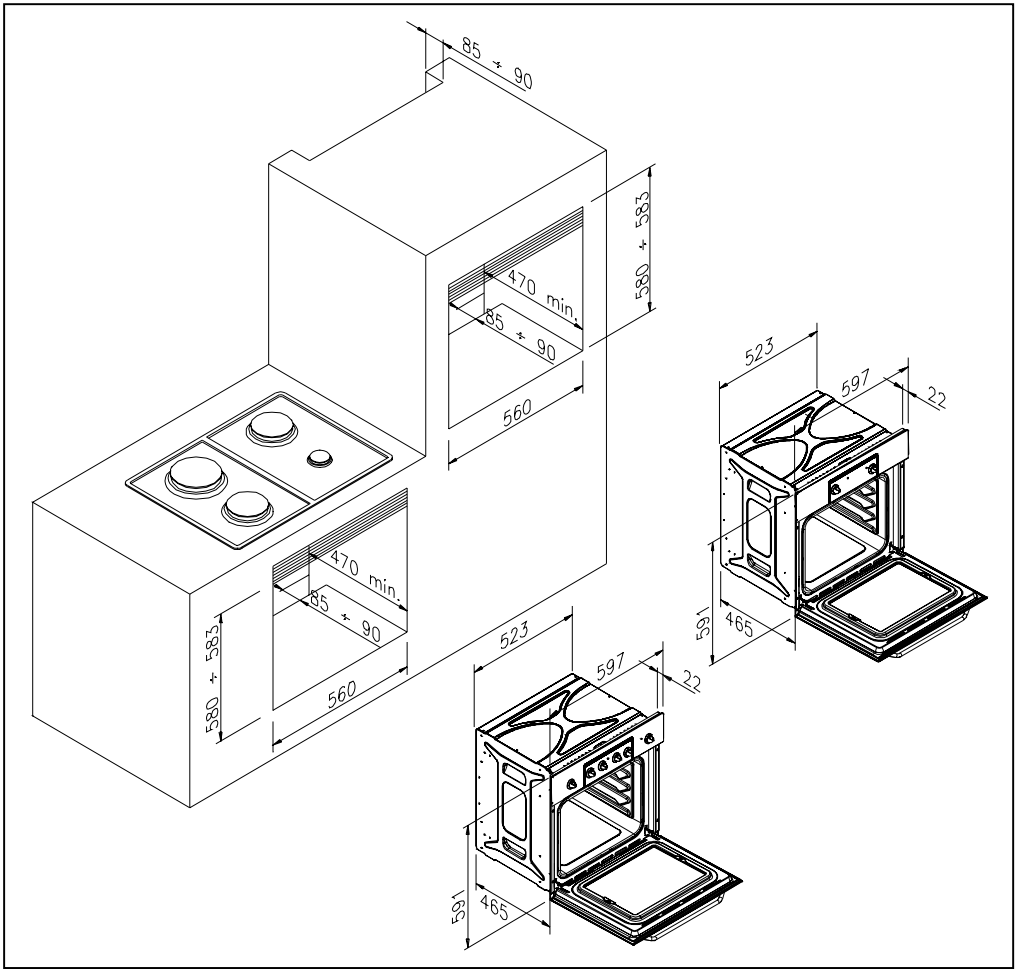
Die Installation darf nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Merkmale des Möbels

Die Komponenten des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird (Materialien aus Kunststoff und mit Holzfurnier) müssen mit Klebefolie plattiert sein, die einer Wärme von max. 150°C widersteht; ungeeignete Materialien und Klebefolien können Verformungen oder ein Ablösen verursachen.

Das Möbel muss eine gute Durchführung der elektrischen Verbindungen ermöglichen. Weiter muss es für das Gewicht des Geräts geeignet sein.
In ein Holzmöbel muss der Backofen auf sichere Weise in die vorgesehene Nische montiert werden. Der Backofen kann in eine Möbelsäule und unter die Fläche eines Anbaumöbels eingebaut werden, falls dieses eine geeignete Belüftung gewährleistet. Wird der Backofen in eine Möbelsäule montiert, so sind rückwärtige Belüftungsleitungen mit 55 mm Durchmesser in der gesamten Möbelbreite erforderlich, damit Gerät und Möbel im Laufe der Zeit geschützt bleiben und das Gerät seine optimale Leistung beibehält. Um den Anschluss des Geräts an das Stromnetz zu erleichtern, wird empfohlen, die Hinterseite nicht zu montieren, was auch zu einer besseren Belüftung beitragen wird.

Plan für den Einbau des Backofens



Elektrischer Anschluss

Wichtig

- Wartungs- und Einstellarbeiten am Gerät dürfen nur ohne Strom ausgeführt werden.

- Der Anschluss muss nach den gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachelektriker ausgeführt werden.

- Das Gerät funktioniert mit 220/230V~ Wechselstrom einphasig, 50 Hz.

- **DIE ERDUNG IST PFLICHT**. Wenn man den Anschluss direkt an das Netz ausführt, muss ein allpoliger Schalter, für die Last des Geräts bemessen und mit einer Öffnung der Kontakte von mindestens 3 mm, der den gültigen Vorschriften entspricht, zwischengeschaltet werden.

- Das Erdkabel darf keinesfalls vom Schalter unterbrochen sein.

WARTUNGS- UND EINSTELLARBEITEN AM GERÄT DÜRFEN NUR OHNE STROM AUSGEFÜHRT WERDEN..

- Das Gerät wird mit Stromkabel ohne Stecker geliefert; ein für die Last des Geräts bemessener Stecker muss angeschlossen werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass der gelb-grüne Leiter an die Erdung des Steckers anzuschließen ist. Der Stecker muss für die Last des Geräts bemessen sein.

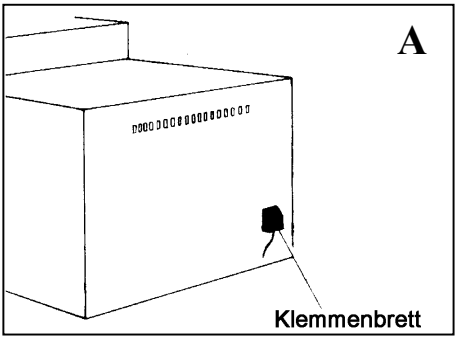
- Nach dem Anschluss die Heizelemente testen. Diese ca. 5 Minuten in Betrieb lassen und die aufgenommene Feuchtigkeit entfernen.

- Der Hersteller übernimmt keine zivil- und strafrechtliche Haftung, falls der Anschluss nicht nach den gültigen Vorschriften ausgeführt ist.

Auswechseln des Stromkabels

Das Stromkabel wird wie folgt ausgewechselt:

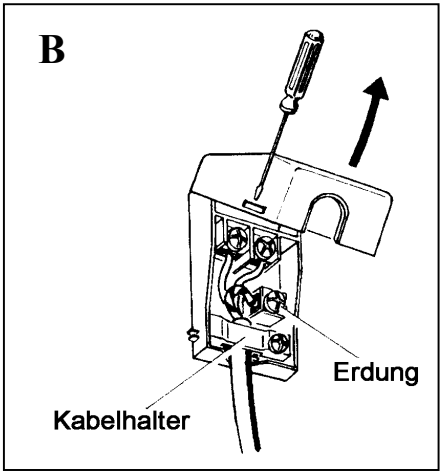
- Den Strom abschalten.
- Den Deckel des Klemmenbretts öffnen (Abb. A)
- Das Versorgungskabel wie auf der Abbildung gezeigt anschließen, dabei berücksichtigen, dass der gelb-grüne Leiter der Erdleiter ist.
- Das Kabel muss immer am Kabelhalter (Abb. B) befestigt werden, der sich auf dem Klemmenbrett befindet, damit es sich nicht drehen oder abtrennen kann; keinesfalls darf das Kabel mit Temperaturen über 75°C in Kontakt kommen.
- Der Verbindungsstecker muss den Normen entsprechen und für die Last des Geräts bemessen sein.



ACHTUNG: Das Stromkabel muss den gültigen Vorschriften entsprechen und folgende Merkmale haben: Kabel mit drei Leitern mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm².

DER HERSTELLER LEHNT JEDE ZIVIL- UND STRAFRECHTLICHE HAFTUNG AB, FALLS DER ANSCHLUSS NICHT NACH DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WIRD.

Dieses Gerät entspricht den gültigen EU-Vorschriften 87/308; 73/23; 93/68 und 89/336.



Technische Daten

DATEN	
Spannung	230V~ 50 Hz
Gesamtleistung	2,6 kW
Leistungen der Heizelemente	
Decke	1,3 kW
Boden	1,3 kW
Ofenbeleuchtung	25 W

Nutzabmessungen innen:

Höhe : 340 mm

Breite: 440 mm

Tiefe: 390 mm

Volumen: 59 l.

Cod. 12300111860